



Bienenstich

Zutaten für 12 Portionen

Menge	Einheit	Lebensmittel
500	Gramm	Glutenfreies Mehl
130	Gramm	Butter
170	Gramm	Zucker
200	Milliliter	Milch, handwarm
2	Packungen	Vanillezucker
1	Prise	Jodsalz
2	Packungen	Trockenhefe
1		Ei
1	Esslöffel	Milch
100	Gramm	Mandelblättchen
1	Packung	Tortencreme, Vanille

Zubereitung

Das glutenfreie Mehl mit jeweils 70 g weicher Butter und Zucker, einer Packung Vanillezucker, Jodsalz, Trockenhefe, *lauwarme Milch* und Ei vermischen und zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durch kneten und auf einem gefetteten Springformboden ausrollen. Für die Füllung die restliche Butter und den Zucker mit der Milch erwärmen. Die Mandelblättchen unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Sollte die Masse zu fest sein, noch etwas Milch hinzugeben. Danach die Mandelmasse auf dem Hefeteig verteilen. Den Bienenstich bei 180° C ca. 25-30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und quer durchschneiden. Die Tortencreme nach Packungsanweisung zubereiten und den unteren Boden damit bestreichen. Zuletzt den oberen Teil des Bodens auf den Bienenstich legen.

Auswertung

16,5 g Eiweiß, 15,3 g Fett, 93,4 g Kohlenhydrate, 581 Kalorien, 2434 Kilojoule, 8 Broteinheiten